



Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il pugno di ferro nel guanto di velluto

Descrizione:

Lo Château Haut-Bailly è da decenni uno dei riferimenti stilistici di Pessac-Léognan. A differenza di molti grandi vini di Bordeaux, Haut-Bailly non è definito dalla potenza o dall'opulenza, ma dall'eleganza, dalla finezza e da una notevole calma interiore. L'annata 2025 incarna perfettamente la filosofia della casa: Concentrazione aromatica, enorme sostanza e struttura si combinano qui con freschezza, precisione ed equilibrio in una combinazione estremamente attraente. È proprio questo il fascino dell'Haut-Bailly 2025: la sua eleganza apparentemente senza sforzo e la sua nobiltà senza tempo nascondono un enorme potenziale. Il vino non colpisce per il suo volume, ma per la sua profondità, armonia e naturale grandezza. In altre parole, questo Pessac-Léognan è il proverbiale pugno di ferro in un guanto di velluto.

Profilo aromatico:

Profumo incredibilmente fine, ciliegia rossa appena colta, ammaliante profumo di cassis, ribes rosso, seguito da un delicato profumo di viola e dragoncello. Al palato delicato con incredibile purezza, struttura tannica ben tessuta, corpo medio. Nel finale concentrato, il Pessac-Léognan, il succo di marasca, il dragoncello, il tabacco leggero e l'eleganza sublime diventano più snelli.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Numero articolo: 0479825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Vinum 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere: 2030-2065
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.